
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54682—
2011

Полуфабрикаты

НАПОЛНИТЕЛИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 841-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

Полуфабрикаты

НАПОЛНИТЕЛИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Semi-products. Fruit and vegetable fillers.
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые и овощные наполнители (далее — наполнители), изготовленные из фруктовых или овощных соков и/или пюре с добавлением или без добавления целых или нарезанных фруктов или овощей, сахара или сахаров, или сахарозаменителей, и/или подсластителей, или меда, стабилизаторов консистенции (пектина, желирующих веществ, загустителей), пищевых органических кислот, пряностей, других пищевых ингредиентов, пищевых красителей, консервантов, пищевых ароматизаторов.

Наполнители представляют собой вязкий сиропобразный или желеобразный продукт с равномерно распределенными в общей массе фруктами или овощами, целыми или их частями.

Наполнители являются полуфабрикатами и предназначены для использования в качестве добавок в продукцию молочной, хлебобулочной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности.

Требования безопасности изложены в 5.2.2—5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

ГОСТ Р 51434—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности

ГОСТ Р 51435—99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51440—99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52052—2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

Издание официальное

1

ГОСТ Р 54682—2011

- ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия
- ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия
- ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
- ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ Р 53029—2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения
- ГОСТ Р 53040—2008 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия
- ГОСТ Р 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ Р 54538—2011 Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(iii). Технические условия
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия
- ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
- ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической поверхности
- ГОСТ 9338—80 Барабаны фанерные. Технические условия
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия
- ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
- ГОСТ 21450—75 Плоды черной смородины
- ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
- ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
- ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
- ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
- ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
- ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH
- ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
- ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
- ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

- ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.
 Подготовка проб для лабораторных анализов
 ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
 ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
 ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
 ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
 ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
 ГОСТ 28467—90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты
 ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
 ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
 ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ
 ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия
 ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
 ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
 ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
 ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
 ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
 ГОСТ 30669—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты
 ГОСТ 30670—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты
 ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
 ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁
 ГОСТ 31227—2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467 и ГОСТ 53029.

4 Классификация

4.1 Наполнители могут быть:

- стерилизованными (в герметичной таре, в том числе фасованные асептическим способом);
- нестерилизованными (в негерметичной таре, с консервантом).

4.2 Наполнители изготавливают следующих видов:

- пюреобразные однородной консистенции;
- сиропобразные однородной консистенции;
- пюреобразные с добавлением целых или нарезанных фруктов (овощей);

- сиропобразные с добавлением целых или нарезанных фруктов (овощей);
- пюреобразные с добавлением других пищевых ингредиентов;
- сиропобразные с добавлением других пищевых ингредиентов.

4.3 Наполнители могут быть изготовлены с добавлением как одного, так и нескольких видов пищевых ингредиентов, в их различных сочетаниях.

5 Технические требования

5.1 Наполнители должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям наполнителей приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Сиропобразная или желеобразная масса, однородная или с равномерно распределенными в ней целыми фруктами (овощами) или их частями, одинаковыми по размеру, сохранившими форму. Допускается наличие: - фруктов (овощей) или их частей, неоднородных по величине; - незначительного количества разваренных или не сохранивших свою форму фруктов (овощей) или их частей;
Цвет	Свойственный цвету смеси компонентов, из которых изготовлен продукт, или цвету использованного красителя. Допускается: - незначительное обесцвечивание и буроватый оттенок наполнителей из темноокрашенных фруктов (овощей) и потемнение наполнителей из светлоокрашенных фруктов (овощей); - для наполнителей, изготовленных с добавлением молочных компонентов, — беловатый оттенок
Вкус и запах	Свойственные компонентам, из которых изготовлены наполнители, или использованным ароматизаторам, или пищевым добавкам. Посторонние привкус и запах не допускаются

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям наполнителей приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	20,0—70,0
Массовая доля целых или нарезанных фруктов (овощей), %, не менее	10,0
Массовая доля титруемых кислот, %	0,5—2,5
pH, не более	4,2
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,07
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Посторонние примеси	Не допускаются
П р и м е ч а н и я	
1 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в наполнителях, изготовленных с использованием этих консервантов, или сырье, или полуфабрикатах, изготовленных с их использованием.	
2 При одновременном использовании сорбиновой кислоты и бензоата натрия их общая массовая доля в продуктах не должна превышать 0,1 %.	

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в наполнителях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели наполнителей не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления наполнителей используют следующие виды сырья и материалов:

- фрукты свежие;
- овощи свежие;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре-полуфабрикаты овощные, консервированные асептическим способом;
- пюре и пульпу-полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- пюре фруктовые, консервированные сорбиновой или бензойной кислотами;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, фруктозу), или подслащивающие вещества;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые отечественного производства и импортные;
- соки фруктовые концентрированные по [3], ГОСТ Р 52185;
- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- молоко сухое цельное по [4], ГОСТ Р 52791;
- молоко сухое обезжиренное по [4], ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по [4], ГОСТ 1349;
- молоко сгущенное по [4];
- сыворотку молочную сухую по [4];
- масло растительное рафинированное дезодорированное по [5], ГОСТ Р 52465;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501 (в т. ч. сублимированные);
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502 (в т. ч. сублимированные);
- плоды черной смородины сушеные по ГОСТ 21450;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- цитрат натрия (натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный) (E331) по ГОСТ 31227;
- кальций лимоннокислый (цитрат кальция 4-х водный) (E333) по ГОСТ Р 54538;
- пектин (E440) по ГОСТ 29186;
- крахмал кукурузный модифицированный;
- каррагинан (E407);
- гуаровую камедь (E412);
- ксантановую камедь (E415);
- мальтодекстрин;
- кислоту сорбиновую (E200);
- кислоту молочную пищевую (E270) по ГОСТ 490;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую (E330) по ГОСТ Р 53040, ГОСТ 908;
- лактозу;
- натрий бензойнокислый (E211);
- сорбат калия (E202);
- ароматизаторы и красители пищевые;
- натуральные и идентичные натуральным ароматообразующие фруктовые вещества по [3];
- жидкие концентрированные натуральные летучие ароматообразующие фруктовые вещества, полученные в процессе концентрирования одноименных соков по [3];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- воду питьевую по [6], не содержащую в 100 см³ спор мезофильных клостридий.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.3.2 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, разрешенного для использования при изготовлении наполнителей.

5.3.3 Сырье и материалы, используемые в производстве наполнителей, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Стерилизованные наполнители фасуют в герметично укупориваемую транспортную тару. Нестерилизованные наполнители (с консервантом) фасуют в негерметичную транспортную тару.

Транспортная тара и укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

5.4.1.2 Транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания полуфабрикатов приведены в приложении А.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке тары с продуктом, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ Р 51074.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Наполнители принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей [(за исключением массовой доли целых или нарезанных фруктов (овощей)], массы нетто упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии наполнителей.

Контроль массовой доли добавленных целых или нарезанных фруктов (овощей) осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в наполнителях осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля в соответствии с требованиями [8].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) и массы нетто одной упаковочной единицы, и массовой доли составных частей — по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [7].

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2) проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562, ГОСТ Р 51433;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0, ГОСТ Р 51434;
- pH — по ГОСТ 26188;
- массовой доли добавленных фруктов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 52052;
- массовой доли бензойной кислоты — по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, ГОСТ Р 52052;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3) проводят:

- массовой доли токсичных элементов:
свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
ртути — по ГОСТ 26927, [9];
олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- массовой доли афлатоксинов В₁ и М₁ — по ГОСТ 30711;
- массовой доли антибиотиков — по [10];
- массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- массовой доли микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440;
- содержания радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа — по ГОСТ 26670, [8].

7.6 Микробиологические анализы (см. 5.2.4) для подтверждения промышленной стерильности стерилизованных наполнителей — по ГОСТ 30425.

7.7 Микробиологические анализы (см. 5.2.5) для нестерилизованных наполнителей, фасованных в негерметичную тару (с консервантом), проводят:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- количество дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- количество бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ Р 52816;
- количество патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814.

7.8 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения наполнителей — по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности наполнителей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых наполнители сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

**Транспортная тара, укупорочные средства для фасования
и упаковки наполнителей и транспортная тара**

А.1 Наполнители фасуют:

- в ведрышки вместимостью 3,0 и 5,0 дм³, ведра вместимостью не более 20 дм³, из полимерных материалов для пищевых продуктов;
- в бочки вместимостью не более 50 дм³ из полимерных материалов для пищевых продуктов с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в картонные навивные барабаны по ГОСТ 17065 и фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм³, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в тару из комбинированных материалов типа «Bag-in-Box», разрешенных для этих целей;
- в полимерные бочки по техническому документу, вместимостью не более 200 дм³, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в гофрокороба вместимостью не более 20 дм³ с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в металлические банки (кроме наполнителей из темноокрашенных фруктов) вместимостью не более 10,0 дм³ по ГОСТ 5981.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование фруктовых и овощных наполнителей в другие виды тары, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

А.2 Укупорку герметичной тары проводят путем сварки с использованием поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250, стеклянной тары с венчиком горловины III типа — металлическими крышками по ГОСТ 25749, стеклянных банок с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками типа СКО.

А.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание наполнителей в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную для этих целей.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности наполнителей

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых продукт сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 %:

- стерилизованные (в герметичной таре), в т. ч. фасованные асептическим способом в тару типа «Bag-in-Box», при температуре от 0 °С до 25 °С — не более 12 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в негерметичную тару, с консервантом, при температуре от 2 °С до 10 °С — не более 6 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в негерметичную тару, без консерванта, при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 1 мес со дня изготовления.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299* до 01.07.2013 г. С 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*
- [3] Федеральный Закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- [4] Федеральный Закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменениями от 22 июля 2010 г.)
- [5] Федеральный Закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [6] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [7] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [8] Инструкция № 01-19/9-11—92 Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92
- [9] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [10] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 664.859:006.354

ОКС 67.080.10
67.080.20

Н52

ОКП 91 6550
91 6800

Ключевые слова: наполнители, полуфабрикаты, ассортимент, безопасность, сырье и материалы, упаковка, маркировка, хранение, технические требования, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.01.2013. Подписано в печать 06.02.2013. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 178 экз. Зак. 123.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.